

19 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

11 Nº de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 823 088

21 Nº d'enregistrement national :

01 04547

51 Int Cl⁷ : A 47 G 21/04, A 23 L 1/09, 1/236

12

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

22 Date de dépôt : 04.04.01.

30 Priorité :

71 Demandeur(s) : FLAMAN SEBASTIEN GERARD
PAUL — FR.

43 Date de mise à la disposition du public de la
demande : 11.10.02 Bulletin 02/41.

56 Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : Ce dernier n'a pas été
établi à la date de publication de la demande.

60 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

72 Inventeur(s) : FLAMAN SEBASTIEN GERARD
PAUL.

73 Titulaire(s) :

74 Mandataire(s) : FLAMAN SEBASTIEN.

54 AGITATEUR EDULCORANT.

57 L'invention concerne un agitateur-édulcorant pour
boissons dont une des extrémités de l'agitateur présente
extérieurement une certaine quantité d'édulcorant.

FR 2 823 088 - A1



La présente invention a pour objet un agitateur pour édulcorer les boissons. Celui-ci possède en son ensemble une partie plongeante sur laquelle est agglomérée une dose d'édulcorant de type : sucre, sucre allégé ou de synthèse.

Une telle invention a trait au secteur technique de la sucrerie, les phases de raffinage et de thermo-moulage constituant le système de fabrication des sucres en morceaux par agglomération de cristaux .

Ce concept peut prendre place dans les secteurs professionnels et publics comme dans la distribution automatique de boissons, les bars, les restaurants, les cafétérias et également auprès des particuliers.

D'ailleurs, nous devons souligner que, dans la présente description, nous ferons par soucis de simplicité, souvent mention de café et de sucre blanc. Le café express étant la boisson la plus consommée, et le sucre blanc l'édulcorant le plus utilisé. Le dit agitateur-édulcorant peut bien sûr être utilisé avec n'importe quelle autre boisson chaude ou froide.

Les habitudes alimentaires évoluent, faute de temps nous déjeunons de plus en plus hors du foyer. Nous nous exposons ainsi davantage aux éventuelles contaminations microbiennes. Dès lors, les objets portés à la bouche comme par exemple les petites cuillères, peuvent constituer des sources de parasites potentiels.

De nos jours, la traditionnelle petite cuillère accompagnée de son sucre blanc qu'il soit emballé, ensaché ou mis à disposition dans un récipient propre, restent à nos yeux suspicieux d'une hygiène maximale. En effet, deux raisons expliquent cela : d'une part, physiquement par le toucher dont l'hygiène ne peut être absolue à tout moment de la journée, et d'autre part pour des causes environnementales que nous ne maîtrisons pas.

Les professionnels sont eux aussi pénalisés par cet usage qui nécessite : ramassage, lavage, séchage et rangement. Cela leur confère au final une charge de travail à part entière. Notamment en période estivale où le sucre de par la chaleur sèche et colle au fond des tasses, ce qui demande encore plus d'attention au niveau du lavage .

Outre l'hygiène et la charge de travail vient se greffer la problématique de l'encombrement, puisqu'aujourd'hui que ce soit pour le service ou le self-service deux récipients sont nécessaires : l'un pour les petites cuillères, l'autre pour les édulcorants.

Par facilité, on remédie souvent à certains de ces problèmes en utilisant des petites cuillères ou agitateurs en plastique. Le problème est déplacé car l'inconvénient réside en ce que l'esthétique, caractéristique fondamentale d'un produit, n'est plus respecté.

On a donc déjà proposé le brevet international n° WO9944482 , qui fait état d'une petite cuillère avec compartiment pour édulcorant ou autres substances incorporées ou attachées. Ce produit unifiant la cuillère et la substance devient pratique et jetable. Les inconvénients de ce dispositif résident en ce que l'hygiène 5 n'est toujours pas garantie due à la manipulation à effectuer pour ajouter la substance à la boisson. De plus, le produit en forme de cuillère est prédestiné à une utilisation alimentaire puisqu'il possède un cuilleron. Celui-ci s'avère aujourd'hui inutile pour mélanger les boissons chaudes entre autres puisque pouvant être remplacé par un simple agitateur. Enfin , aussi ingénieux soit-il, ce système comporte plusieurs 10 éléments, ce qui en fait un concept en kit avec toutes les difficultés techniques et économiques que cela engendre.

Le dispositif selon la présente invention a pour objectif de remédier à ces inconvénients ci-dessus mentionnés. Il permet à l'aide d'un agitateur d'ajouter et de mélanger un édulcorant dans une boisson sans autre manipulation que d'en ôter 15 l'emballage protecteur.

L'ensemble représente un produit simple, monobloc et hermétique. Le fait de fixer directement l'édulcorant sur l'extrémité opposée au manche de l'agitateur évite d'une part, l'utilisation de petites cuillères et d'autre part toute manipulation de l'édulcorant. Les règles d'hygiène étant ainsi garanties.

20 L'invention permet aussi la réduction de l'encombrement, puisque nécessitant plus qu'une unité de stockage au lieu de deux.

De plus ce produit dans une variante non restrictive offre la possibilité sans aucunes difficultés techniques de rendre sécable en deux parties l'édulcorant. Cela permettrait de ne pas bouleverser les habitudes de chacuns au niveau du demi sucre 25 ou du sucre entier.

Sa praticité, son esthétisme et son usage populaire, en font un support de communication à fort potentiel et à fort impact d'autant que la zone imprimable de l'emballage est bien plus importante que sur les morceaux de sucres actuels.

30 Sa maléabilité tant au niveau de la matière, des formes, de la taille, et même des couleurs offre des possibilités de personnalisations infinies.

Cette invention répond également au soucis de mobilité qui de par sa taille se glisse facilement dans une poche, un sac à main, un cartable ou autre, sans pour autant perdre ses qualités d'hygiène.

35 C'est d'ailleurs grâce à son emballage étanche, sa forme, sa légèreté et ses dimensions réduites qu'il peut tout à fait s'intégrer dans les distributeurs de boissons automatiques.

L'invention de par ses deux procédés de fabrication sera bien comprise à l'aide des descriptions suivantes faites à titre d'exemples et non limitatives. Sur ces exemples sont principalement proposés : un procédé de réalisation par thermo-moulage (I) ainsi qu'un autre mode de réalisation par simple collage (II). La variante souhaitable mais non restrictive de l'édulcorant sécable y est aussi représenté.

- 5 - Les figures 1 et 3 sont des vues en perspectives de l'ensemble Agiteur-Edulcorant conformes aux deux modes de réalisation proposés dans notre exemple.
10 - Les figures 2 et 4 sont des représentations agrandies de la partie plongeante de l'agiteur selon un des deux procédés de réalisation décrit ci-dessus.

Sur les représentations 1 et 3, on voit très clairement l'agitateur (1) dont la partie visible, constitue le manche (2), au bout duquel est thermomoulé ou collé l'édulcorant (3). Sur ces figures, seule l'extrémité de l'agitateur recevant l'édulcorant (3) diffère selon le mode de réalisation I ou II.

15 Avantageusement, dans un exemple pratique mais non restrictif, l'agitateur (1) est fabriqué en plastique de type « bio-compatible » jetable et /ou recyclable . D'une part, pour qu'il puisse être introduit dans la bouche d'un consommateur sans danger pour celui-ci, et d'autre part, pour permettre sans grande difficulté technique et sans contrainte économique, de faire varier les formes, les dimensions et les couleurs en imprimant, thermoformant ou utilisant tout autre système qualifié.

20 L'édulcorant (3) est rendu sécable en marquant celui-ci par des lignes chanfreinées. Ces lignes sécables (4) sont, soit moulées directement, soit réalisées mécaniquement ou en utilisant tout autre procédé technique. La profondeur de ces lignes, dépend et est proportionnelle à la taille et la dureté de l'édulcorant.

25 Rappelons que ces lignes sécables (4) sont une variante recommandée au procédé et ne sont donc pas obligatoires à son fonctionnement.

Sur les figures 2 et 4, l'édulcorant (3), est représenté par transparence, permettant ainsi de faire apparaître plus distinctement la partie plongeante (5) prolongeant le manche (2). Celle-ci, constitue le moyen de préhension de l'édulcorant (3) quelque soit le mode de réalisation. Le fait de fixer l'édulcorant (3) par un quelconque moyen technique sur la partie plongeante (5), permet au consommateur après avoir retiré l'emballage protecteur, d'édulcorer et de mélanger toutes boissons avec un seul et même produit. Sur ces représentations, on distingue aussi clairement que les lignes sécables (4) de l'édulcorant (3) sont dans le même alignement que l'extrémité de la partie plongeante (5). Ceci permettant d'obtenir une cassure nette puisque l'édulcorant (3) au delà de ces lignes sécables (4), n'est plus soutenu par la partie plongeante (5).

La figure 2 nous montre la partie plongeante (5) autour de laquelle est aggloméré par thermo-moulage l'édulcorant (3). Dans un exemple encore plus pratique mais non restrictif, la partie plongeante (5) peut être perforée en son centre, afin d'empêcher l'édulcorant (3) de se détacher et de se déposer au fond du récipient 5 lors de sa dilution. Cette perforation (6) permet en effet à l'édulcorant (3) de s'agglomérer au travers de la partie plongeante (5) et de maintenir celui-ci sur l'agitateur (1), ceci jusqu'à sa partielle ou complète dilution.

La figure 4 représente la partie plongeante (5) non plus à l'intérieur mais à l'extérieur de l'édulcorant (3). La partie plongeante (5) dans cet exemple, prend la forme d'une pelle, 10 dont le fond est prévu pour recevoir successivement une certaine quantité de liant sirupeux alimentaire ou autre (7), sur lequel vient se coller l'édulcorant (3).

REVENDICATIONS

1 °. Agitateur-Edulcorant pour boissons, caractérisé en ce que l'une des extrémités de l'agitateur (1) présente extérieurement une certaine quantité 5 d'édulcorant (3) de type : sucre, sucre allégé ou de synthèse.

2 °. Agitateur-Edulcorant selon la revendication 1 caractérisé en ce que l'agitateur (1) présente une partie non recouverte, constituant le manche (2) servant de moyen de prise en main de l'invention.

10

3 °. Agitateur-Edulcorant selon la revendication 2 caractérisé en ce que l'une des extrémités du manche (2) se termine par une partie plongeante (5) celle-ci étant le moyen de préhension de la quantité d'édulcorant (3) désirée.

15

4 °. Agitateur-Edulcorant selon la revendication 3 caractérisé en ce que la partie plongeante (5) de l'agitateur (1) est aplatie, pour prendre la forme d'une pelle avec ou sans rebords.

20

5 °. Agitateur-Edulcorant selon la revendication 4 caractérisé en ce que la partie plongeante (5) peut être percée afin de permettre une meilleure tenue de l'édulcorant (3), évitant ainsi qu'il se détache lors de sa partielle ou complète dilution.

25

6 °. Agitateur-Edulcorant selon la revendication 1 et 2 caractérisé en ce que l'agitateur (1) peut être idéalement fabriqué en plastique ou tout autre dérivé respectant les normes d'hygiènes alimentaires, ceci afin de rendre l'invention jetable et/ou recyclable.

30

7 °. Agitateur-Edulcorant selon la revendication 1 caractérisé en ce que la quantité de l'édulcorant (3) peut être rendue sécable en deux ou plusieurs parties, grâce à des lignes chanfreinées (5).

8 °. Agitateur-Edulcorant selon la revendication 1 caractérisé en ce que l'invention est distribuée dans un emballage hygiénique.

35

PUB-NO: FR002823088A1

DOCUMENT-IDENTIFIER: FR 2823088 A1

TITLE: Stirrer for drink such as coffee has block of sugar or other sweetener on end of rod, the block dissolves as the drink is stirred

PUBN-DATE: October 11, 2002

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
FLAMAN, SEBASTIEN GERARD PAUL	N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
FLAMAN SEBASTIEN GERARD PAUL	FR

APPL-NO: FR00104547

APPL-DATE: April 4, 2001

PRIORITY-DATA: FR00104547A (April 4, 2001)

INT-CL (IPC): A47G021/04, A23L001/09 , A23L001/236

EUR-CL (EPC): A23P001/00 ; A23L001/00

ABSTRACT:

CHG DATE=20030204 STATUS=O>Stirrer comprising a rod which acts as a handle and has a molded block of sugar, low-calorie sugar or artificial sweetener on its tip. The molded block is designed to dissolve as the drink is stirred.

The stirrer (1) comprises a rod which acts as a handle (2) and has a molded block (3) of sugar, low-calorie sugar or artificial sweetener on its tip. The molded block is designed to dissolve as a drink is stirred. The end of the rod

is flattened into a spade shape to receive the block, and can be perforated to improve its retention. The block can have one or more grooves (4) to allow it to be broken off if too large. The rod can be made from a suitable food grade plastic material to make it disposable and/or recyclable. Also the stirrer can be supplied in a hygienic pack.

426/134

6

2823088

gr

I

II

FIG.1

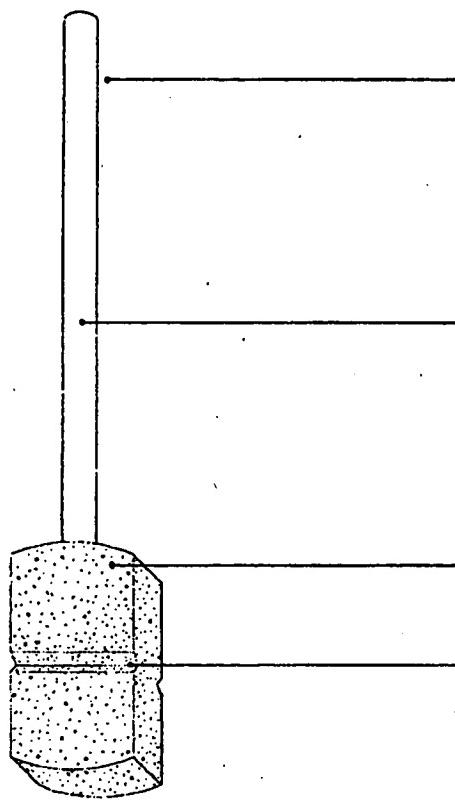


FIG.3

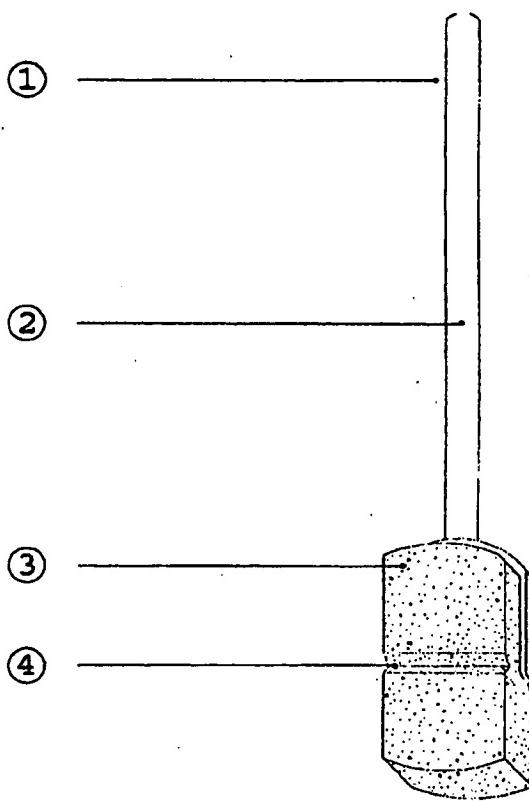


FIG.2

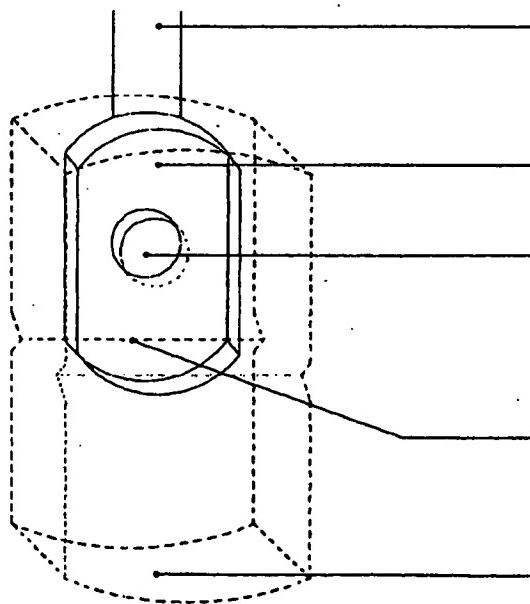


FIG.4

